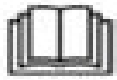
PRIMO

HANDLEIDING
MODE D'EMPLOI
GEBRAUCHSANLEITUNG

KEUKENROBOT
ROBOT DE CUISINE
KÜCHENMASCHINE

KR5

WWW.PRIMO-ELEKTRO.BE



Lees aandachtig alle instructies - bewaar deze handleiding voor latere raadpleging.
Lisez attentivement les instructions - gardez le mode d'emploi pour utilisation ultérieur.
Lesen Sie genau die Anweisungen - bewahren Sie die Gebrauchsanleitung für spätere heranziehung.

1.	GARANTIE NL GARANTIE FR GARANTIE D	4 5 6
2.	RECYCLAGE INFORMATIE INFORMATION DE RECYCLAGE RECYCLING INFORMATIONEN	8 8 9
3.	VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN INSTRUCTIONS DE SECURITE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN	10 19 28
4.	ONDERDELEN PIÈCES KOMPONENTEN	13 22 31
5.	MONTAGE & GEBRUIK MONTAGE & USAGE MONTAGE UND GEBRAUCH	14 23 32
6.	DEMONTEREN DÉMONTAGE DEMONTIEREN	14 23 32
7.	REINIGING NETTOYAGE REINIGUNG UND PFLEGE	15 24 33
8.	IN OPTIE: MONTAGE GROENTESNIJDER EN OPTION: MONTAGE DU COUPEUR DE LÉGUMES OPTIONELL: MONTAGE GEMÜSEHOBEL	15 24 33
9.	IN OPTIE: MONTAGE VLEESMOLEN EN OPTION: MONTAGE DU HACHOIR À VIANDE OPTIONELL: MONTAGE FLEISCHWOLF	16 25 34
10.	IN OPTIE: PASTA ACCESSOIRES EN OPTION: SET À PÂTES OPTIONELL: PASTA-PRESSEN	17 26 35

1. GARANTIEBEPALING

Geachte Klant,
Circa 95 % van de klachten zijn helaas terug te voeren op bedieningsfouten en kunnen zonder problemen opgelost worden als u telefonisch, per e-mail of per fax contact opneemt met onze speciaal voor u opgerichte service.
Daarom verzoeken wij u eerst gebruik te maken van onze Hotline voordat u uw apparaat opstuurt of naar de winkel terugbrengt. Hier zullen wij u helpen - zonder dat u daarvoor uw huis hoeft te verlaten.

Dit apparaat heeft een garantietermijn van 3 jaar vanaf de datum van aankoop. Gedurende de garantieperiode zal de distributeur volledige verantwoording op zich nemen voor gebreken, welke aanwijsbaar berusten op materiaal- of constructiefouten. Wanneer dergelijke gebreken voorkomen, zal het apparaat, indien nodig vervangen of gerepareerd worden. Het recht op garantie vervalt wanneer de gebreken zijn ontstaan door hardhandig gebruik, het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing of ingreep door derden. De garantie wordt verleend op basis van het kassaticket.

De garantie en verantwoordelijkheid/aansprakelijkheid van de leverancier en fabrikant vervalt automatisch in de volgende gevallen :
- Bij verkeerde aansluiting, vb. te hoge elektrische spanning.
- Bij verkeerd, oneigenlijk of abnormaal gebruik.
- Bij onvoldoende of verkeerd onderhoud.
- Bij herstelling of wijziging van het toestel door de consument of niet gemachtigde derden.
- Bij gebruik van onderdelen of accessoires welke niet worden aanbevolen of geleverd door de leverancier / fabrikant.

De leverancier en fabrikant kunnen niet aansprakelijk worden gesteld in geval van schade en/of verwondingen welke ontstaan zijn door het niet naleven van de instructies in deze handleiding.

VERSTUREN VAN DEFECT TOESTEL :
Indien Uw apparaat defect is binnen de garantietermijn van 3 jaar, dan mag U het toestel, samen met Uw kassaticket, bijgevoegde volledig ingevulde antwoordkaart of een omschrijving van defect en een nota met Uw naam, adres en telefoonnummer GRATIS opsturen via de Post naar onderstaand adres.

PRIMO
P/A ANTWERPEN X
NOORDERLAAN 395
2099 ANTWERPEN X

Het opsturen van het toestel kan vanuit eender welk postkantoor in België. Hier ontvangt u dan een barcode waarmee uw pakket onmiddellijk gratis wordt opgestuurd. U krijgt hierbij ook meteen een bewijs dat uw pakket verstuurd werd. U hoeft geen andere vermeldingen, zoals “port betaald door de bestemmeling”, te gebruiken.

Zorg ervoor dat het toestel voldoende verpakt is. U mag hiervoor gebruik maken van de originele verpakking of een andere stevige doos.
Indien de garantietermijn van 3 jaar verstreken is, vallen alle kosten ten laste van de consument. Hierbij moet U steeds rekening houden dat de portkosten, het uurloon en de gebruikte onderdelen dienen betaald te worden.

VOOR HET GROOTHERTOGDOM LUXEMBURG
Gelieve het defecte toestel niet terug te sturen, maar telefonisch contact op te nemen met onze dienst naverkoop op het nummer 0032/14 21 85 71.

1. GARANTIE

Cher Client,
environ 95% des réclamations sont malheureusement dues à une mauvaise manipulation; il y est à remédier sans problèmes tout simplement en vous mettant en contact via téléphone, mail ou fax avec notre centre de services installé expressément à cet effet. En conséquence, veuillez vous adresser à notre service en ligne avant d'expédier l'appareil ou avant de l'apporter chez le revendeur: Notre assistance en ligne vous évitera de vous déplacer.

Nous accordons une garantie de 3 ans sur ce produit à partir de la date d'achat. Pendant la durée de la garantie, le distributeur prendra à sa charge la réparation des vices de fabrication ou de matériel, en se réservant le droit de décider si certaines pièces doivent être réparées ou échangées. Les dommages occasionnés par une utilisation inadéquate (branchement continu, erreur de voltage, prise inappropriée, choc, etc...), l'usure normale ne portant préjudice ni au bon fonctionnement ni à valeur de l'appareil, excluent toute prétention à la garantie. La garantie devient caduque si des réparations ont été effectuées par des personnes non agréées. La garantie est accordée sur base du ticket de caisse.

La garantie ainsi que la responsabilité du fournisseur et du fabricant seront supprimées sans avis préalable en cas de :
- branchement incorrect, par exemple une tension électrique trop élevée.
- utilisation incorrecte, inadéquate ou anormale.
- entretien insuffisant ou incorrect.
- réparation ou modification de l'appareil réalisée par l'utilisateur lui-même ou une tierce personne non agréé.
- utilisation des parties et des accessoires non recommandés ou non fournis par le fournisseur ou le fabricant.

Le fournisseur et le fabricant ne peuvent pas être tenus pour responsable en cas de dommages et/ou des lésions si les instructions dans ce manuel ne sont pas respectées.

ENVOYER VOTRE APPAREIL DEFECTUEUX :
Si votre appareil est défaillant durant le délai de garantie de 3 ans, vous pouvez envoyer votre appareil ensemble avec votre ticket de caisse, la carte de réponse complètement et dûment rempli ou une note avec la description du défaut, vos coordonnées complètes dont votre nom, adresse et numéro de téléphone le tout GRATUITEMENT par la Poste à l'adresse sous-mentionnée.

PRIMO
P/A ANTWERPEN X
NOORDERLAAN 395
2099 ANTWERPEN X

Vous pouvez envoyer votre appareil de n'importe quel bureau de poste en Belgique. Là, vous recevrez un code barre avec lequel votre paquet sera envoyé immédiatement et gratuitement. Vous obtenez ainsi tout de suite une preuve que votre paquet a été envoyé. Autres indications ou autres mentions comme 'port payé par le destinataire' ne sont pas nécessaires.

Veillez à ce que l'appareil soit bien emballé. Utilisez l'emballage original ou n'importe quelle autre boîte. Si le délai de garantie de 3 ans est écoulé, tous les frais sont à la charge du client. Remarquez à ce propos que les frais de port, le salaire horaire et les pièces utilisées devront être payés.

POUR LE GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Veuillez ne pas renvoyer votre appareil défectueux, mais contacter notre service après-vente au numéro suivant : 0032/14 21 85 71.

1. GARANTIE

Sehr geehrter Kunde,
circa 95% der Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurückzuführen und können ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch, per e-mail oder per Fax mit unserem extra für Sie eingerichteten Service in Verbindung setzen.
Wir möchten Sie daher bitten, bevor Sie Ihr Gerät einsenden oder zur Kaufstätte zurückbringen, unsere Hotline zu nutzen. Hier werden wir Ihnen - ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen - helfen.

Auf dieses Gerät gilt eine 3-Jahre-Garantie ab Kaufdatum. Während der Garantielaufzeit trägt der Verkäufer die alleinige Haftpflicht für Mängel, die nachweislich auf Material oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind. Bei derartigen Mängeln wird das Gerät repariert oder notfalls ersetzt. Die Garantie ist verwirkt, wenn die Mängel auf grobe Handhabung, auf die Nichteinhaltung der Bedienungsanleitung oder auf Eingriffe Dritter zurückzuführen sind. Als Garantieschein gilt der Kassenzettel.

In folgenden Fällen verfallen automatisch die Garantieansprüche bzw. Verantwortlichkeiten des Lieferant und Herstellers:
- bei verkehrtem Anschließen (z.B. mit hoher elektrischer Spannung)
- bei verkehrtem oder unsachgemäßem Gebrauch
- bei zu wenig oder unzureichender Pflege
- bei Reparaturen oder Veränderungen durch den Verbraucher oder unqualifizierte Dritte
- bei Anwendung des Gerätes mit Teilen oder Zubehör, welches durch den Lieferant/Hersteller nicht empfohlen oder mitgeliefert wird

Weder der Hersteller noch der Lieferant übernehmen Haftung bei Schadensfällen oder Verletzungen, bei denen das Gerät nicht gemäß der Anweisungen in der Gebrauchsanleitung benutzt worden ist.

VERSAND IHRES DEFEKTEN GERÄTS
Falls Ihr Gerät innerhalb der 3-Jahre-Garantie einen Defekt erleidet, können Sie es zusammen mit dem Kassenzettel, vollständig ausgefüllte Antwortkarte oder einem Begleitzettel, auf dem Sie Ihren Name, Ihre Adresse und Telefonnummer angeben, GRATIS an nachfolgende Adresse senden.

PRIMO
P/A ANTWERPEN X
NOORDERLAAN 395
2099 ANTWERPEN X

Der Versand des Geräts ist möglich aus jedem Postamt in Belgien. Hier empfangen Sie dann einen Strichkode womit Ihr Paket gleich gratis aufgeschickt wird. Sie bekommen hiermit ebenfalls eine Versandtbestätigung Ihrem Packet. Andere Angaben wie “Porto für den Empfänger” sind nicht nötig.

Achten Sie immer darauf, dass Sie dem Gerät gut in die Originalverpackung oder in irgendwelche Dose verpacken. Nach Ablauf der 3-Jahre-Garantie gehen alle Kosten zu Lasten des Verbrauchers. Die Reparaturkosten umfassen in diesem Fall das für Ersatzteile.

FÜR DAS GROSSHERZOGTUM LUXEMBURG
Bitte senden Sie das kaputte Gerät nicht zurück, sondern nehmen Sie telefonisch unter folgender Nummer Kontakt mit uns auf : 0032/14 21 85 71.

ANTWOORDKAART/CARTE DE REPONSE/ANTWORTKARTE

NAAM
NOM .....
NAME

ADRES
ADRESSE .....
ADRES

POSTCODE PLAATS
CODE POSTAL ..... LOCALITE .....
POSTKODE WOHNORT

TEL : .....

E-MAIL : .....

DEFECT :
DEFAUT :
DEFEKT :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2. RECYCLAGE INFORMATIE

Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycleerd. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recycleren van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Het verpakkingsmateriaal is recycleerbaar. Behandel de verpakking milieubewust.

2. INFORMATION DE RECYCLAGE

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'éliminiation des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

L'emballage est recyclable. Traiter l'emballage écologiquement.

2. RECYCLING INFORMATIONEN

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für des Recyling von elektrischen und elektronishcen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gehährdet. Weitere Informationen Über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihren Rathus, Ihrer Müllabfurh oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.

3. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Om de veiligheid te garanderen moet u deze handleiding grondig doornemen. Bewaar de handleiding, zodat u ze later eventueel nogmaals kunt raadplegen. Dit toestel is gemaakt voor huishoudelijk gebruik en mag alleen gebruikt worden volgens de hieronder beschreven instructies.

- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met een fysieke, sensoriele of mentale beperking of gebrek aan ervaring en kennis indien deze personen toezicht krijgen of instructies hebben gekregen over het gebruik van het toestel op een veilige manier en dat ze ook de gevaren kennen bij het gebruik van het toestel.
- Kinderen mogen niet met het toestel spelen.
- Onderhoud en reiniging van het toestel mag niet gebeuren door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en toezicht krijgen.
- Houd het toestel en het snoer buiten het bereik van kinderen, jonger dan 8 jaar.
- Wanneer het elektrisch snoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, zijn dienst naverkoop of een gelijkaardig gekwalificeerd persoon, om ongelukken te voorkomen.
- Opgelet : het toestel mag niet gebruikt worden met een externe timer of een aparte afstandsbediening.
- Dit toestel is geschikt om te gebruiken in de huishoudelijke omgeving en in gelijkaardige omgevingen zoals :

- Keukenhoek voor personeel van winkels, kantoren en andere gelijkaardige professionele omgevingen.
- Boerderijen.
- Hotel- en motelkamers en andere omgevingen met een residentieel karakter.
- Gastenkamers, of gelijkaardige.

- Schakel het toestel steeds uit alvorens u onderdelen plaatst of verwijdert.
- Gebruik het toestel alleen voor huishoudelijk gebruik. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor ongelukken die een gevolg zijn van verkeerd gebruik van het toestel, of het niet naleven van de regels zoals ze vermeld zijn in deze handleiding.
- Laat het toestel nooit onbewaakt achter wanneer het in werking is. Zeker niet wanneer er kinderen of mindervalide personen in de buurt zijn.
- Controleer of het voltage van het toestel overeenstemt met het geleverde voltage bij u thuis.
- Het toestel moet aangesloten worden op een geaard stopcontact.
- Wanneer u een verlengsnoer gebruikt, moet u een geaard verlengsnoer gebruiken. Zorg er ook steeds voor dat niemand over het verlengsnoer kan struikelen.
- Verwijder steeds de stekker uit het stopcontact na ieder gebruik en wanneer u het toestel schoonmaakt.
- Wanneer u beschadiging vaststelt aan het toestel of de accessoires, mag u deze niet meer gebruiken. Contacteer de dienst na verkoop van de fabrikant.

- Alle herstellingen, buiten het gewone onderhoud van het toestel, moeten uitgevoerd worden door de fabrikant of zijn dienst na verkoop.
- Dompel het toestel, het elektrisch snoer of de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Plaats geen metalen onderdelen van het toestel in een microgolfoven.
- Zet het toestel uit en verwijder de stekker uit het stopconctact, alvorens u accessoires vervangt of delen aanraakt die tijdens het gebruik bewegen.
- Raak de ballongarde, kneedhaak, klopper en andere bewegende delen niet aan wanneer het toestel in werking is.
- Gebruik slechts één accessoire tegelijkertijd.
- Gebruik het toestel niet langer dan 7 minuten na elkaar. Laat het daarna 30 minuten afkoelen, alvorens het opnieuw te gebruiken.
- Gebruik nooit andere accessoires dan diegene die meegeleverd worden met het toestel of aangeraden worden door de fabrikant.

4. ONDERDELEN

1. snelheidsregeling
2. ontgrendelknop voor multifunctionele kop
3. deksel aansluiting accessoires
4. ontgrendelknop voor deksel accessoires
5. aansluiting accessoires (onder deksel)
6. deksel mengkom
7. roestvrijstalen mengkom
8. multifunctionele kop
9. deeghaak (deeg)
10. klopper (saus/puree)
11. ballongarde (eiwit/room)

IN OPTIE

12. Vleesmolen met onderdelen
13. Groentesnijder met onderdelen
14. Pastamaker sets.

Deze extra accessoires zijn verkrijgbaar via onze webshop www.primo-elektro.be

5. MONTAGE & GEBRUIK

Verwijder het toestel en de accessoires uit de verpakking.
Was alle onderdelen in warm water met zeep en droog zorgvuldig af. Dompel het motorblok nooit onder in water, om elektrocutie te voorkomen.

Kneden/kloppen/mengen
Afhankelijk van de aard van de ingrediënten, is de mengkom in staat om 1,5 kg deeg te maken.

1. Geef een kwartdraai aan de ontgrendelknop (2) om de kop vrij te maken, duw vervolgens de kop naar boven tot u een klik hoort.
2. Zet de mengkom (7) op de basis en draai ze vast in wijzerzin. Doe de ingrediënten in de mengkom.
3. Kies het gewenste accessoire: klopper, kneedhaak, ballongarde.
   a. Bevestig de haak aan de kop door ze omhoog te schuiven rond de aandrijfas.
   b. Draai de haak een kwartslag tegen de wijzerzin in.
   c. Laat de haak los zodat ze in de vergrendelpostie valt.

4. Geef terug een kwartdraai aan de ontgrendelknop zodat de kop naar beneden valt. Duw vervolgens de kop terug in zijn originele positie totdat u een klik hoort.
5. Zet het deksel op de mengkom met de opening aan de voorkant van het toestel.
6. Tijdens de bereiding kan u ingrediënten toevoegen via de opening van het deksel.
7. Om het toestel te stoppen draait u de snelheidsregeling op stand OFF.
8. Plaats het toestel op een vlak, schoon en droog opppervlak. Steek de stekker in het stopcontact en kies de gewenste snelheid door te draaien aan de snelheidsregeling.

6. DEMONTEREN

1. Verwijder de stekker uit het stopcontact.
2. Verwijder het deksel van de mengkom.
3. Geef een kwartdraai aan de ontgrendelknop, duw vervolgens de kop naar boven tot u een klik hoort.
4. Duw de haak uit de vergrendelpositie en draai een kwartslag met de wijzerzin mee. Schuif vervolgens de haak van de aandrijfas en verwijder de haak. Verwijder de haken voorzichtig gezien er scherpe randen kunnen voorkomen.
5. Draai de mengkom tegen de wijzerzin uit de vergrendelpositie en verwijder de mengkom.
6. Geef terug een kwartdraai aan de ontgrendelknop zodat de kop naar beneden valt. Duw vervolgens de kop terug in zijn originele positie totdat u een klik hoort.

7. REINIGING

1. Verwijder steeds de stekker uit het stopcontact alvorens het toestel te reinigen.
2. Dompel het motorblok nooit in een bad water of onder stromend water. Maak het motorblok schoon met een zachte, vochtige doek.
3. Demonteer alle accessoires volgens de gebruiksaanwijzing in de rubriek ‘demonteren’.
4. Voor een snelle reiniging, spoel de accessoires af onder stromend water.
5. Voor een grondige reiniging, was, spoel en droog de accessoires af.

8. IN OPTIE: MONTAGE GROENTESNIJDER

Zet het toestel uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires toevoegt, verwijdert of schoonmaakt.

1. Open het deksel door op de ontgrendelknop te drukken en het deksel naar boven te schuiven.
2. Het aansluitpunt voor accessoires wordt zichtbaar.
3. Zet de groentesnijder onder een hoek van 25° op het aansluitpunt en draai deze een kwartslag tegen de wijzerzin in. U hoort een klik als deze vast staat. Uw groentesnijder staat nu perfect verticaal.

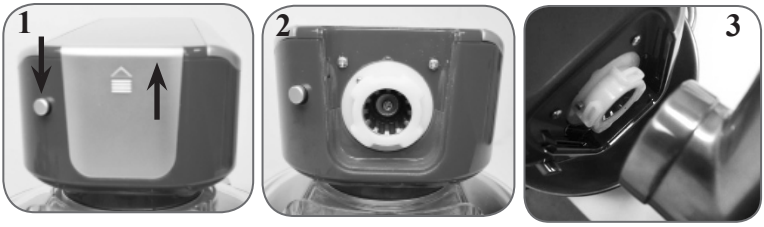
4. Met de duwstaaf kunt u op een veilige manier groenten in de groentesnijder aanduwen.
5. Duw de rasp volledig in de opening van de groentesnijder.
6. U heeft keuze uit een snijder en twee soorten raspen.

Om de groentesnijder te verwijderen, drukt u op de ontgrendelknop. Draai de groentesnijder een kwartslag met de wijzerzin mee.

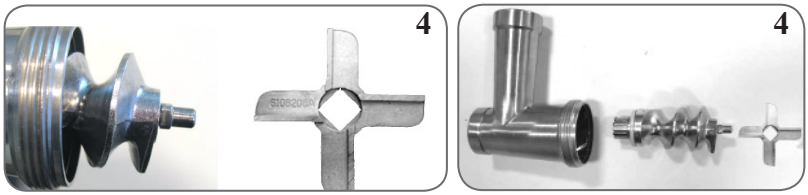
9. IN OPTIE: MONTAGE VLEESMOLEN

Zet het toestel uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires toevoegt, verwijdert of schoonmaakt.

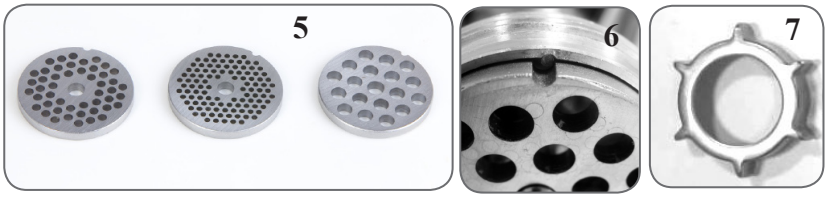
1. Open het deksel door op de ontgrendelknop te drukken en het deksel naar boven te schuiven.
2. Het aansluitpunt voor accessoires wordt zichtbaar.
3. Zet de vleesmolen onder een hoek van 25° op het aansluitpunt en draai deze een kwartslag tegen de wijzerzin in. U hoort een klik als deze vaststaat. Uw vleesmolen staat nu perfect verticaal.



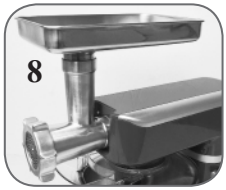
4. Om vlees te vermalen plaatst u achtereenvolgens: het wormwiel en het snijmes. Let hierbij op dat het mes met de vlakke kant naar de buitenkant wordt geplaatst.

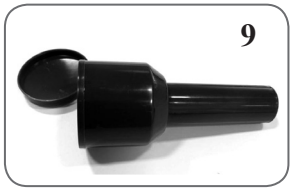


5. Daarna maakt u een keuze uit de maalschijven: fijn, medium of grof.
6. Plaats de uitsparing op de schijf ter hoogte van het uitstekende palletje.
7. Sluit het geheel af met de aanschroefring.

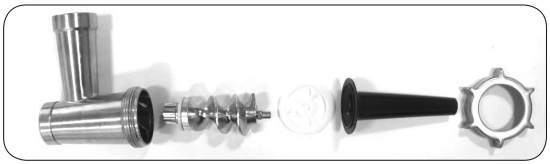


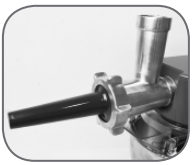
8. Plaats eventueel de schaal om uw vlees op te leggen op de vleesmolen.
9. U kunt met de duwstaaf het vlees op een veilige manier aanstampen.



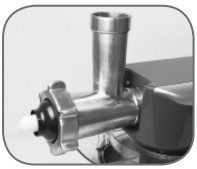


Om worst te maken, plaatst u onderstaande onderdelen:





Om gevulde vleesballen te maken plaatst u onderstaande onderdelen:



Opgelet : U moet eerst het gehakt bereiden en afkruiden. Vervolgens plaatst u het gewenste opzetstuk op het toestel en doet u het gehakt nogmaals in de vleesmolen. Om de vleesmolen te verwijderen, drukt u op de ontgrendelknop. Draai de vleesmolen een kwartslag met de wijzerzin mee. Maak alle onderdelen goed schoon en droog zorgvuldig af voor u ze opnieuw gebruikt.

10. IN OPTIE: PASTA ACCESSOIRES

Er zijn drie accessoires: een roller voor lasagne, een tagliatellesnijder en een spaghettisnijder.
Voor het maken van spaghetti of tagliatelle moet u eveneens de lasagneroller gebruiken om vooraf platte vellen pasta te maken.

BEREIDING PASTA

Basisrecept

- 500 gram bloem
- 4 eieren
- een mespuntje zout
- 2,5ml olie
- eventueel water

Voor volkoren pasta vervangt u de gewone bloem door volkoren bloem.
Voor pasta rossa laat u één ei weg en voegt u 75g tomatenpuree toe.

- Doe de ingrediënten in de kom.
- Mix met de deeghaak op snelheid 1-2 gedurende 2 tot 3 minuten. Voeg water toe als het deeg te droog is.
- Zet uw keukenrobot uit en kneed met de hand het deeg tot het mooi glad is.
- Laat het 15 minuten rusten in een doek.
- Steek de pastaroller in het aansluitpunt voor accessoires.
- Gebruik eerst de pastaroller voor lasagna om platte vellen pasta te maken.
- Voer deze pastavellen dan door de pastasnijder voor spaghetti of tagliatelle.

- Vul een grote pan driekwart met water en een snuifje zout.
- Voeg eventueel olijfolie toe om te voorkomen dat de pasta aaneen plakt.
- Breng het water aan de kook en voeg de pasta toe. Laat zachtjes koken gedurende 2 to 4 minuten, afhankelijk van uw persoonlijke voorkeur.

REINIGEN

De pastaset met een vochtige doek schoonwrijven en goed drogen.
Niet onderdompelen in water of in een vaatwasmachine reinigen!

3. INSTRUCTIONS DE SECURITE

Lisez attentivement ce mode d'emploi afin de vous garantir votre sécurité. Conservez ce mode d'emploi pour un usage ultérieur. Cet appareil est conçu pour un usage domestique et peut seulement être utilisé selon les instructions décrites ci-dessous :

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants a partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- L'entretien et le nettoyage de l'appareil ne peuvent pas s'effectuer par des enfants, à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient sous surveillance.
- Gardez l'appareil et le cordon électrique hors de la portée d'enfants de moins de 8 ans.
- Si le cordon électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou toute autre personne qualifiée, pour éviter tout accident.
- Attention: l'appareil ne peut pas être utilisé avec une minuterie externe ou une commande à distance séparée.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des

applications domestiques et analogues telles que:
  - des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
  - des fermes;
  - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
  - des environnements du type chambres d'hôtes.
- Eteignez toujours l'appareil, avant de monter ou d'enlever des accessoires.
- N'utilisez l'appareil que pour l'usage domestique. Le fabricant ne peut pas être tenu responsable de tout accident résultant d'une mauvaise utilisation de l'appareil ou du non-suivi des règles comme étant mentionnés dans ce manuel d'utilisation.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance, lors de son fonctionnement, et spécialement pas à proximité d'enfants ou de personnes handicapées.
- Contrôlez si la tension de l'appareil correspond à celle du réseau électrique chez vous à la maison.
- L'appareil doit être branché à une prise de courant mise à la terre.
- Quand vous utilisez une rallonge, il faut veiller à ce qu'elle soit mise à la terre. Assurez-vous que personne ne peut trébucher sur la rallonge.
- Débranchez toujours la fiche de la prise de courant après chaque usage et quand vous nettoyez l'appareil.
- Si vous constatez que l'appareil ou les accessoires présentent des endommagements, vous ne pouvez plus

les utiliser. Contactez le service après-vente du fabricant.

- Toute réparation, à part de l'entretien régulier de l'appareil, doit être effectuée par le fabricant ou son service après-vente.
- N'immergez jamais l'appareil, le câble électrique ou la fiche dans de l'eau ou dans un autre liquide.
- Ne mettez pas de pièces métalliques de l'appareil dans le four à micro-ondes.
- Eteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise de courant, avant de remplacer des accessoires ou de toucher des pièces en mouvement lors de l'utilisation.
- Ne touchez pas le fouet ballon, le batteur, le crochet à pâte et d'autres pièces en mouvement, lorsque l'appareil est en train de fonctionner.
- N'utilisez qu'un accessoire à la fois.
- N'utilisez pas l'appareil plus longtemps que 7 minutes consécutivement. Après, laissez-le refroidir pendant 30 minutes, avant de l'utiliser de nouveau.
- N'utilisez jamais d'autres accessoires que ceux fournis avec l'appareil ou recommandés par le fabricant.

4. PIÈCES

1. réglage de la vitesse
2. bouton de déverrouillage pour tête multi-fonctionnelle
3. couvercle raccordement accessoires
4. bouton de déverrouillage pour couvercle accessoires
5. raccordement accessoires (sous le couvercle)
6. couvercle bol mélangeur
7. bol mélangeur en acier inoxydable
8. tête multifonctionnelle
9. crochet à pâte (pâte)
10. batteur (sauce/purée)
11. fouet ballon (blanc d'oeuf/crème)

EN OPTION

12. Hachoir à viande avec pièces
13. Coupeur de légumes avec pièces
14. Set Pasta

5. MONTAGE & USAGE

Enlevez l'appareil et les accessoires de l'emballage.
Nettoyez toutes les pièces dans de l'eau chaude savonneuse et séchez-les à fond.
N'immergez jamais le bloc moteur dans de l'eau, pour éviter l'électrocution.

Pétrir/battre/mélanger
Selon la nature des ingrédients, le bol mélangeur donne la possibilité de faire 1,5 kg de pâte.

1. Tournez d'un quart de tour le bouton de déverrouillage (2) pour libérer la tête. Poussez ensuite la tête vers le haut, jusqu'à entendre un clic.
2. Mettez le bol mélangeur (7) sur la base et fixez-le dans le sens des aiguilles d'une montre. Introduisez les ingrédients dans le bol mélangeur.
3. Choisissez l'accessoire souhaité : batteur, crochet pétrisseur, fouet ballon.
   a. Attachez le crochet à la tête, en le glissant vers le haut autour de l'axe entraîneur.
   b. Tournez d'un quart de tour le crochet contre le sens des aiguilles d'une montre.
   c. Lâchez le crochet, pour qu'il s'encliquète en position de verrouillage.

4. Tournez de nouveau d'un quart de tour le bouton de déverrouillage, pour que la tête descende. Poussez ensuite de nouveau la tête en position originale, jusqu'à entendre un clic.
5. Placez le couvercle sur le bol mélangeur avec l'ouverture à l'avant de l'appareil.
6. Lors de la préparation, il est possible d'ajouter des ingrédients par l'ouverture sur le couvercle.
7. Pour arrêter l'appareil, vous tournez le réglage de la vitesse sur la position OFF.
8. Déposez l'appareil sur une surface égale, propre et sèche. Branchez la fiche dans la prise de courant et sélectionnez la vitesse souhaitée, en tournant le réglage de la vitesse.

6. DÉMONTAGE

1. Débranchez la fiche de la prise de courant.
2. Enlevez le couvercle du bol mélangeur.
3. Tournez d'un quart de tour le bouton de déverrouillage. Poussez ensuite la tête vers le haut, jusqu'à entendre un clic.
4. Poussez le crochet de la position de verrouillage et tournez-le d'un quart de tour

dans le sens des aiguilles d'une montre. Glissez ensuite le crochet de l'axe entraîneur et enlevez prudemment le crochet. Attention aux extrémités aigües !

5. Dévissez le bol mélangeur contre le sens des aiguilles d'une montre de la position de verrouillage et enlevez le bol mélangeur.
6. Tournez de nouveau d'un quart de tour le bouton de déverrouillage, pour que la tête descende. Poussez ensuite la tête de nouveau en position originale, jusqu'à entendre un clic.

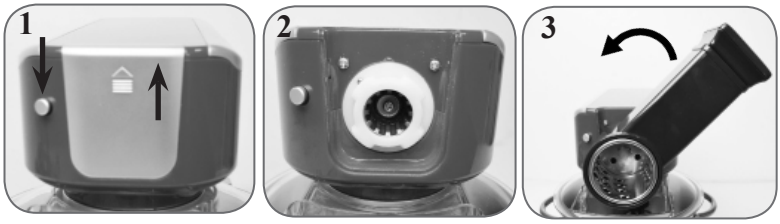
7. NETTOYAGE

1. Débranchez toujours la fiche de la prise de courant, avant de nettoyer l'appareil.
2. N'immergez jamais le bloc moteur dans de l'eau ou ne le maintenez jamais sous de l'eau courante. Nettoyez-le avec un chiffon doux et humide.
3. Démontez tous les accessoires selon le manuel d'utilisation dans la rubrique 'démontage'.
4. Pour un nettoyage rapide : rincez les accessoires sous de l'eau courante.
5. Pour un nettoyage à fond : nettoyez, rincez et séchez les accessoires.

8. EN OPTION: MONTAGE DU COUPEUR DE LÉGUMES

Eteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise de courant, avant d'ajouter, enlever ou nettoyer des accessoires.

1. Ouvrez le couvercle, en appuyant sur le bouton de déverrouillage et en le glissant vers le haut.
2. Le point de raccordement pour les accessoires devient visible.
3. Placez le coupeur de légumes sous un angle de 25° sur le point de raccordement et tournez-le d'un quart de tour contre le sens des aiguilles d'une montre. Dès qu'il est fixé, vous entendrez un clic. Votre coupeur de légumes se trouve maintenant en position verticale parfaite.



4. Avec le presse-aliments vous pouvez pousser de manière sûre les légumes dans le coupeur de légumes.
5. Poussez la râpe entièrement dans l'ouverture du coupeur de légumes.

6. Vous pouvez choisir entre un coupeur et deux sortes de râpes.

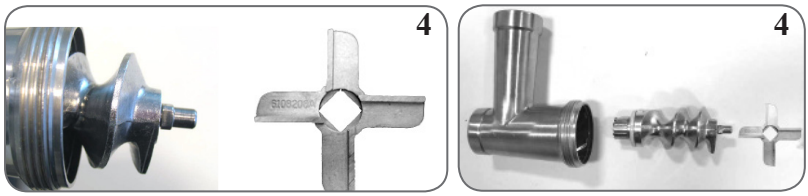
Pour enlever le coupeur de légumes, il faut appuyer sur le bouton de déverrouillage. Tournez le coupeur de légumes d'un quart de tour dans le sens des aiguilles d'une montre. Nettoyez bien toutes les pièces et séchez-les à fond, avant de les utiliser de nouveau.

9. EN OPTION: MONTAGE DU HACHOIR À VIANDE

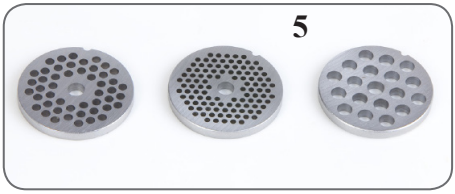
Eteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise de courant, avant d'ajouter, enlever ou nettoyer des accessoires.

1. Ouvrez le couvercle, en appuyant sur le bouton de déverrouillage et en le glissant vers le haut.
2. Le point de raccordement pour les accessoires devient visible.
3. Placez le hachoir à viande sous un angle de 25° sur le point de raccordement et tournez-le d'un quart de tour contre le sens des aiguilles d'une montre. Dès qu'il est fixé, vous entendrez un clic. Votre hachoir à viande se trouve maintenant en position verticale parfaite.

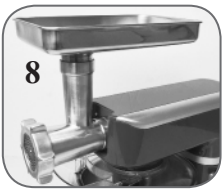
4. Pour hacher de la viande, vous placez successivement : la roue-vis et le découpoir. Veillez à ce que la lame soit placée avec son côté plat vers l'extérieur.

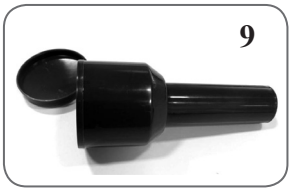


5. Après, il faut faire un choix entre les disques de hachage : fin, moyen ou grossier.
6. Alignez l'encoche sur le disque avec le ressaut saillant.
7. Serrez le tout avec l'anneau de vissage.

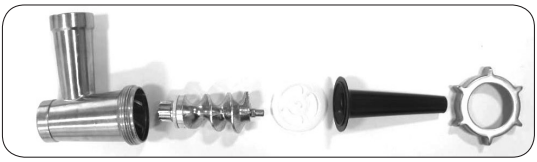


8. Placez éventuellement le plateau pour y mettre votre viande.
9. Avec le presse-aliments vous pouvez tasser de manière sûre la viande.

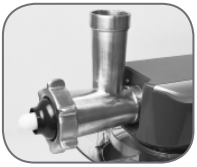




Pour faire des saucissons, il faut monter les pièces suivantes:



Pour faire des boules de viande, il faut monter les pièces suivantes:



Attention: D'abord vous devez préparer et assaisonner la viande hachée. Puis vous placez la pièce souhaitée sur l'appareil et vous remettez la viande hachée dans le hachoir. Pour enlever le hachoir à viande, il faut appuyer sur le bouton de déverrouillage. Tournez le hachoir à viande d'un quart de tour dans le sens des aiguilles d'une montre. Nettoyez bien toutes les pièces et séchez-les à fond, avant de les utiliser de nouveau.

10. EN OPTION: SET À PÂTES

Le set à pâtes est composé de trois accessoires, à savoir des rouleaux-découpeurs pour lasagnes, tagliatelles et spaghettis.

Pour faire des spaghettis ou des tagliatelles, il faut aussi utiliser le rouleau-découpeur pour lasagnes pour fabriquer des feuilles de pâte à l'avance.

PRÉPARATION DES PÂTES

Recette de base

- 500 g de farine
- 4 œufs
- une pincée de sel
- 2,5ml de l'huile
- éventuellement de l'eau

Pour des pâtes complètes vous remplacez la farine normale par de la farine complète.

Pour des pâtes rouges vous n'utilisez que 3 œufs et vous ajoutez 75 g de purée de tomates.

- Versez les ingrédients dans le bol mélangeur.
- Mélangez à l'aide du crochet à pâte à vitesse 1-2 pendant 2 à 3 minutes, en ajoutant de l'eau, si le mélange est trop sec.
- Eteignez votre robot de cuisine et pétrissez la pâte à la main, jusqu'à obtenir une belle masse lisse.
- Enveloppez la pâte et laissez reposer pendant 15 minutes.
- Connectez le rouleau-découpeur au point de raccordement pour accessoires.
- Utilisez d'abord le rouleau-découpeur pour lasagnes pour fabriquer des feuilles de pâte.
- Introduisez ensuite ces feuilles de pâte dans le rouleau-découpeur pour spaghettis ou tagliatelles.

- Remplissez une grande casserole aux trois quarts d'eau et d'une pincée de sel.
- Ajoutez éventuellement de l'huile d'olive pour éviter que les pâtes collent ensemble.
- Portez à ébullition l'eau et ajoutez les pâtes. Laissez cuire doucement pendant 2 à 4 minutes, selon votre préférence personnelle.

NETTOYAGE

Nettoyez le set à pâtes avec un chiffon humide et séchez-le à fond.
Ne l'immergez pas dans de l'eau ou ne le lavez pas au lave-vaisselle.

3. SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Um die Sicherheit zu gewährleisten, muss diese Gebrauchsanleitung sorgfältig gelesen werden. Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung auf, damit Sie sie später eventuell nochmals zu Rate ziehen können. Dieses Gerät wurde für Benutzung im Haushalt hergestellt und darf ausschließ entsprechend den nachstehend aufgeführten Anweisungen benutzt werden.

- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit körperlichen, mentalen und motorischen Behinderungen benutzt werden, sofern diese unter Aufsicht stehen, oder ausreichende Anleitungen zum Gebrauch des Gerätes bekommen haben, so dass sie die Gefahren bei der Benutzung des Gerätes kennen.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer gleichartig geschulten Person ersetzt werden, um Unglücke zu verhindern.
- Die Pflege und Wartung des Gerätes darf nicht von Kindern ausgeführt werden, es sei denn, dass dies unter Aufsicht passiert und es sich um Kinder handelt, die älter als 8 Jahre sind und im Voraus ausreichend über den Gebrauch/die Wartung informiert worden sind.
- Sorgen Sie dafür, dass sich das Gerät nicht in Anwesenheit von Kindern unter 8 Jahren befindet.
- Achtung: das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung gebraucht werde.
- Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt oder in

einem ähnlichen Umfeld geeignet wie zum Beispiel:
  - Küchenecke für Personal von Geschäften, Büros und ähnlichen beruflichen Umgebungen
  - Bauernhöfe
  - Hotel- und Motelzimmer und andere Umgebungen mit einem residenzartigen Charakter
  - Gästezimmer oder ähnliche Zimmer
- Schalten Sie das Gerät immer aus, wenn Sie Teile anbringen oder entfernen.
- Benutzen Sie das Gerät nur im Haushalt. Der Hersteller haftet nicht für Unfälle auf Grund einer fehlerhaften Benutzung des Gerätes oder der Nichtbeachtung der Regeln, wie diese in dieser Anleitung angegeben sind.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeobachtet, wenn es in Betrieb ist. Vor allem nicht, wenn sich Kinder oder Personen mit einer Behinderung in der Nähe des Gerätes befinden.
- Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung des Gerätes mit der Netzspannung bei Ihnen zuhause übereinstimmt.
- Das Gerät soll an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- Wenn Sie ein Verlängerungskabel benutzen, sollte das Kabel auch geerdet sind. Achten Sie darauf, dass niemand über das Verlängerungskabel stolpern kann.
- Entfernen Sie immer den Stecker aus der Steckdose nach jeder Nutzung und wenn Sie das Gerät reinigen.
- Wenn Sie eine Beschädigung am Gerät oder am Zu-

behör feststellen, dürfen Sie diese nicht mehr benutzen. Setzen Sie sich in Verbindung mit dem Kundenservice.

- Alle Reparaturen, mit Ausnahme der normalen Wartungen des Gerätes, sind vom Hersteller oder dem Kundenservice durchzuführen.
- Tauchen Sie das Gerät, das Elektrokabel oder den Stecker niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
- Legen Sie keine Metallteile des Gerätes in eine Mikrowelle.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie Zubehörteile ersetzen oder mit Teilen in Berührung kommen, welche sich bei der Nutzung des Gerätes bewegen.
- Berühren Sie die Garde, den Knethaken und andere bewegliche Teile nicht, wenn Sie das Gerät benutzen.
- Benutzen Sie nur ein Zubehörteil gleichzeitig.
- Benutzen Sie das Gerät nicht länger als 7 Minuten ohne Pause. Lassen Sie es anschließend 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es erneut benutzen.
- Benutzen Sie ausschließlich die Zubehörteile, welche mit dem Gerät mitgeliefert oder vom Hersteller empfohlen werden.

4. KOMPONENTEN

1. Geschwindigkeitsschalter
2. Entsperrungsknopf für Multifunktionskopf
3. Deckel Zubehöranschluß
4. Entsicherungsknopf für Zubehördeckel
5. Anschluß für Zubehör (unter Deckel)
6. Deckel für Schüssel
7. Edelstahlschüssel
8. Multifunktionskopf
9. Knethaken (Teig)
10. Rührhaken (Soßen/Kartoffelpüree)
11. Schneebesen (Eischnee/Sahne)

OPTIONELL

12. Fleischwolf mit Zusatzelementen
13. Gemüsehobel mit Zusatzelementen
14. Pasta Set

5. MONTAGE UND GEBRAUCH

Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung.
Reinigen Sie alle Teile mit warmem Spülwasser und trocknen Sie diese sorgfältig ab.
Tauchen sie den Motorblock niemals unter Wasser, um Stromschläge zu vermeiden.

Kneten/mixen/rühren
In der Schüssel können, je nach Art der Zutaten, bis zu 1,5 kg Teig gemacht werden.

1. Drehen Sie den Entsperrungsknopf (2) um ein Viertel, um den Kopf frei zu machen. Drücken Sie anschließend den Kopf nach oben bis Sie ein klicken hören.
2. Setzten sie die Rührschüssel auf die Basis und drehen sie diese im Uhrzeigersinn fest. Füllen Sie nun die Zutaten in die Schüssel
3. Wählen Sie das entsprechende Zubehör: Rührhaken, Knethaken, Schneebesen
   a. Befestigen Sie den Haken am Kopf, indem Sie diesen entlang der Antriebsachse nach oben schieben.
   b. Drehen Sie den Haken ein Viertel gegen den Uhrzeigersinn
   c. Lassen Sie den Haken los, so dass dieser in der Sperrposition einrastet

4. Drehen Sie nun den Entsperrungsknopf erneut um ein Viertel, so dass der Kopf nach unten einrastet.
5. Setzen Sie den Deckel mit der Öffnung an der Vorderseite des Gerätes auf die Rührschüssel.
6. Während der Zubereitung des Teigs können sie Ihre Zutaten durch die Öffnung des Deckels zufügen.
7. Um das Gerät anzuhalten drehen Sie den Geschwindigkeitsknopf auf OFF
8. Setzen Sie das Gerät auf eine flache, saubere und trockene Oberfläche. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit, indem Sie an dem Geschwindigkeitsknopf drehen.

6. DEMONTIEREN

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
2. Nehmen Sie den Deckel von der Rührschüssel
3. Drehen Sie den Entsperrungsknopf um ein Viertel und drücken Sie den Kopf

nach oben, bis dass Sie ein klicken hören.
4. Drücken Sie den Haken aus der Sperre indem Sie ihn um ein Viertel im Uhrzeigersinn drehen. Schieben Sie danach den Haken von der Antriebsachse und entfernen Sie ihn. Entfernen Sie den Haken stets vorsichtig, da sich hier und da scharfe Kanten befinden.
5. Drehen Sie die Rührschüssel gegen den Uhrzeigersinn aus der Sperrposition. Nun können sie die Schüssel entnehmen.
6. Drehen Sie den Entsperrungsknopf erneut um ein Viertel, so dass der Kopf nach unten einrastet. Drücken Sie den Kopf wieder in seine Ursprüngliche Position, bis dass Sie ein Klicken hören.

7. REINIGUNG UND PFLEGE

1. Ziehen Sie vor jeder Reinigung erst den Stecker aus der Steckdose.
2. Tauchen Sie den Motorblock niemals unter Wasser oder fließendes Wasser. Reinigen Sie den Motorblock mit einem weichen feuchten Tuch.
3. Demontieren Sie alles Zubehör entsprechend der Anleitung in der Rubrik “Demontieren”.
4. Um das Zubehör schnell zu reinigen halten Sie es unter fließendes Wasser.
5. Um das Zubehör gründliche zu reinigen waschen Sie es in sauberem Spülwasser und trocknen es gründlich ab.

8. OPTIONELL: MONTAGE GEMÜSEHOBEL

Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose bevor Sie das Zubehör montieren, entfernen oder reinigen.

1. Öffnen Sie den Deckel, indem Sie den Entsperrungsknopf drücken und nach oben schieben.
2. Die Anschlussöffnung für das Zubehör ist nun sichtbar.
3. Stecken Sie den Gemüsehobel im 25° Winkel auf den Anschluß und drehen Sie ihn um ein viertel im Uhrzeigersinn. Durch ein Klicken hören Sie, dass der Hobel befestigt ist. Ihr Gemüsehobel steht nun perfekt vertikal.

4. Mit dem Druckstempel können Sie auf sichere Weise Gemüse in den Gemüsehobel schieben.

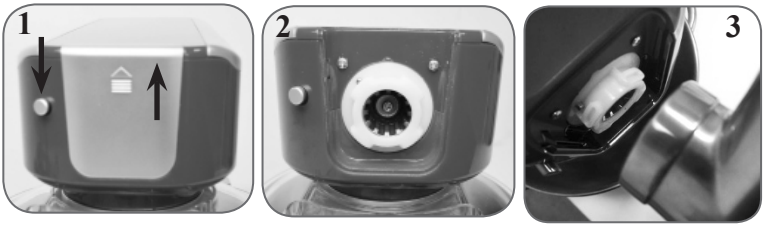
5. Drücken Sie die Raspel vollständig in die Öffnung des Gemüsehobels.
6. Sie haben die Wahl zwischen einer Schneideform und zwei Raspeln.

Um den Gemüsehobel zu entfernen drücken sie den Entsperrungsknopf. Drehen Sie den Gemüsehobel um ein Viertel mit dem Uhrzeigersinn. Reinigen Sie alle Teile gründlich und trocknen Sie diese sorgfältig ab, bevor Sie diese wieder gebrauchen.

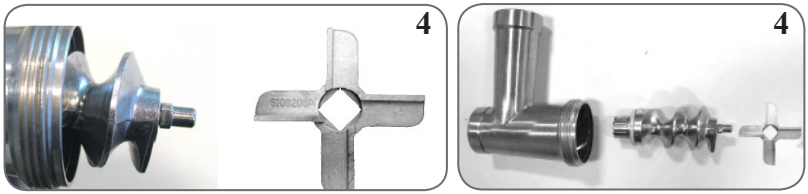
9. OPTIONELL: MONTAGE FLEISCHWOLF

Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose bevor Sie das Zubehör montieren, entfernen oder reinigen.

1. Öffnen Sie den Deckel, indem Sie den Entsperrungsknopf drücken und nach oben schieben.
2. Die Anschlussöffnung für das Zubehör ist nun sichtbar.
3. Stecken Sie den Fleischwolf im 25° Winkel auf den Anschluß und drehen Sie ihn um ein viertel im Uhrzeigersinn. Durch ein Klicken hören Sie, dass der Fleischwolf befestigt ist. Ihr Fleischwolf steht nun perfekt vertikal.

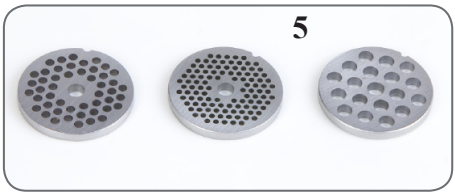


4. Um Fleisch zu zerkleinern montieren Sie nacheinander die Spirale und das Kreuzmesser. Achten Sie dabei darauf, dass das Messer mit der flachen Seite nach aussen eingesetzt wird.

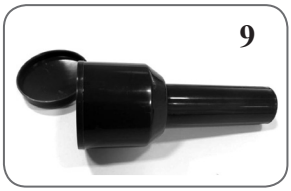


5. Danach wählen Sie eine der Mahlscheiben: fein, mittel oder grob.

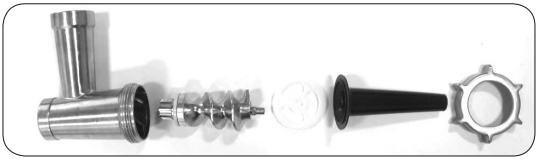
6. Legen Sie die Aussparung der Scheibe auf die Höhe der Metallnut.
7. Verschließen sie das Ganze mit dem Anschraubring.



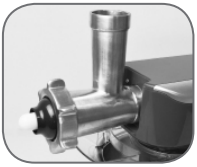
8. Nehmen Sie den Teller, auf den Sie Ihr Fleisch legen können.
9. Mit dem Druckstempel können Sie auf sichere Weise Fleisch in den Fleischwolf schieben.



Um Wurst zu bereiten montieren Sie folgende Teile:



Um gefüllte Fleischbällchen zu bereiten montieren Sie folgende Teile:



Achtung: Das Gehackte muss erst zubereitet und gewürzt werden. Anschliessend setzen Sie das benötigte Aufsatzstück in das Gerät ein und lassen das Gehackte nochmals durch die Maschine laufen.
Um den Fleischwolf vom Gerät zu entfernen drücken Sie auf den Entsperrungsknopf. Drehen Sie den Fleischwolf um ein Viertel im Uhrzeigersinn. Reinigen Sie alle Teile gründlich und trocknen Sie diese sorgfältig ab, bevor Sie diese erneut gebrauchen.

10. OPTIONELL: PASTA-PRESSEN

Es gibt drei verschiedene Pasta-Pressen als Zubehör für Ihre Küchenmaschine: eine

Lasagnepresse, eine Tagliatellepresse und eine Spaghettipresse. Zum Bereiten von Tagliatelle oder Spaghetti müssen Sie zuvor erst die Lasagnepresse gebrauchen, um den gleichmäßig platte Pastabahnen zu bekommen.

ZUBEREITUNG PASTA

Grundrezept

- 500g Mehl
- 4 Eier
- eine Prise Salz
- 2,5ml Öl
- eventuell Wasser

Für Vollkornpasta nehmen Sie anstelle von normalem Mehl Vollkornmehl
Für „Pasta Rossa“ nehmen sie anstelle von 4 Eiern nur 3 und fügen 75g Tomatenpüree hinzu

- Geben Sie die Zutaten in die Rührschüssel
- Mixen Sie diese 2-3 Minuten mit dem Knethaken (zwischen 1-2). Sofern der Teig zu trocken ist fügen Sie kleine Mengen Wasser hinzu.
- Schalten Sie Ihre Küchenmaschine aus und kneten den Teig von Hand, bis das er schön glatt ist.
- Lassen Sie den Teig 15 min unter einem Tuch ruhen.
- Stecken Sie die Pasta-Presse auf den vorgesehenen Anschluss für Zubehör
- Benutzen Sie die Lasagnepresse, um platte Pastabahnen zu machen
- Die Pastabahnen können Sie dann durch die Tagliatelle- oder Spaghettipresse laufen lassen
- Füllen Sie einen großen Topf zu ¾ mit Wasser und fügen Sie eine etwas Salz hinzu
- Fügen Sie eventuell etwas Olivenöl hinzu, um zu verhindern, dass die Nudeln aneinander kleben.
- Erwärmen Sie das Wasser, bis es kocht und geben Sie die Pasta hinzu. Lassen Sie diese 2-4 kochen (je nach eigenem Geschmack)

REINIGEN

Reinigen Sie die Pastapressen mit einem feuchten Tuch und trockenen Sie diese mit einem sauberen Küchentuch ab. Tauchen Sie die pressen nicht unter Wasser. Die Pressen sind nicht spülmaschinengeeignet.

WEBSHOP

Volgende onderdelen voor : KR5

kunnen makkelijk via onze webshop besteld worden.

WWW.PRIMO-ELEKTRO.BE

	REF	AANTAL	EENHEIDS-PRIJS	TOTAAL
Afdekplaatje accessoire-aandrijving	KR5-1		5.00 €	
Deeghaak	KR5-132		7.50 €	
Klopper	KR5-133		7.50 €	
Ballongarde	KR5-134		7.50 €	
Vulschacht deksel mengkom	KR5-135		1.50 €	
Transparant deksel mengkom	KR5-136		3.00 €	
Mengkom met handvat	KR5-137		40.00 €	
Pasta set lasagne	KR5-Las		49.40 €	
Pasta set spaghetti	KR5-Spag		49.40 €	
Pasta set tagliatelle	KR5-Tag		49.40 €	
Vleesmolen	KR5-Meat		49.40 €	
Groentensnijder	KR5-Veg		19.45 €	
verzendkosten		1	3.75 €	3.75 €
			TOTAAL	

WEBSHOP

Les accessoires suivants pour : KR5
peuvent facilement être commandés sur notre Webshop.

WWW.PRIMO-ELEKTRO.BE

	REF	QUANTITE	PRIX UNIQUE	TOTAL
Capuchon pour l'about	KR5-1		5.00 €	
Crochet pétrisseur	KR5-132		7.50 €	
Batteur	KR5-133		7.50 €	
Fouet ballon	KR5-134		7.50 €	
Ouverture de remplissage bol de mélange	KR5-135		1.50 €	
Couvercle bol	KR5-136		3.00 €	
Bol mélangeur acier inoxidable	KR5-137		40.00 €	
Pasta set lasagne	KR5-Las		49.40 €	
Pasta set spaghetti	KR5-Spag		49.40 €	
Pasta set tagliatelle	KR5-Tag		49.40 €	
Hachoir à viande	KR5-Meat		49.40 €	
Coupe-légumes	KR5-Veg		19.45 €	
Frais de transport		1	3.75 €	3.75 €
			TOTAL	

WEBSHOP

Folgende Bestandteile für : KR5

können leicht über unseren Webshop bestellt werden.

WWW.PRIMO-ELEKTRO.BE

	REF	ANZAHL	EINZEL-PREIS	GESAMT
Deckel Zubehör	KR5-1		5.00 €	
Knethaken	KR5-132		7.50 €	
Rührbesen	KR5-133		7.50 €	
Schneebesen	KR5-134		7.50 €	
Öffnung Deckel Misschale	KR5-135		1.50 €	
Deckel Mischschale	KR5-136		3.00 €	
Edelstahlschüssel	KR5-137		40.00 €	
Pasta set lasagne	KR5-Las		49.40 €	
Pasta set spaghetti	KR5-Spag		49.40 €	
Pasta set tagliatelle	KR5-Tag		49.40 €	
Fleischwolf	KR5-Meat		49.40 €	
Gemüsehobel	KR5-Veg		19.45 €	
Versandkosten		1	3.75 €	3.75 €
			GESAMT	

PRIMO

WWW.PRIMO-ELEKTRO.BE

KR5